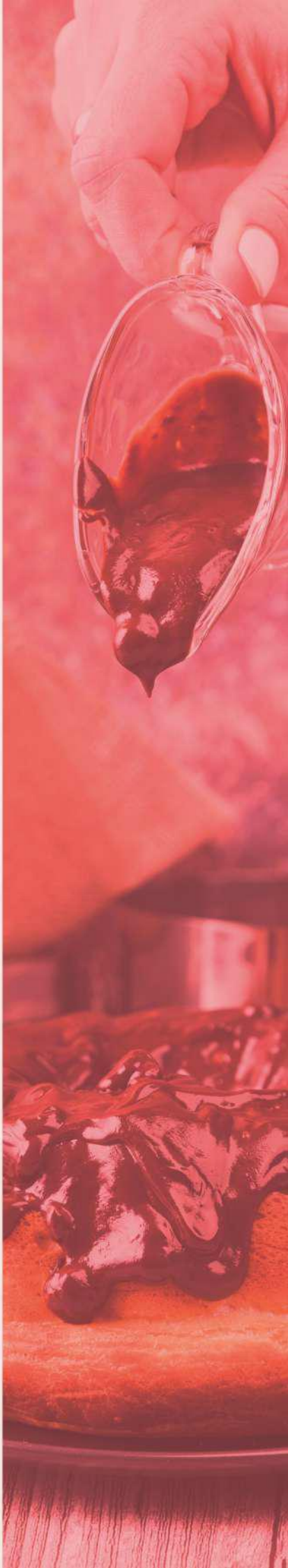
34
Recheios
Deliciosos

SUMÁRIO

APOSTILA RECHEIOS

03. DICAS - SONHO DOCE
04. RECHEIO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
05. RECHEIO DE PISTACHE
06. RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES
07. RECHEIO MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS
08. RECHEIO DE DOCE DE LEITE SUAVE
09. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE QUEIJO
10. RECHEIO DE NUTELLA CREMOSO
11. RECHEIO DE LIMÃO SICILIANO
12. RECHEIO DE MARACUJÁ CREMOSO
13. RECHEIO DE OREO
14. RECHEIO DE MOUSSE DE LIMÃO
15. RECHEIO DE MARACUJÁ
16. RECHEIO DE PESSÊGO
17. RECHEIO DE NINHO
18. RECHEIO DE BICHO DE PÉ
19. RECHEIO DE CREME PÂTISSIERE
20. RECHEIO DE CREME BRÛLÉE
21. RECHEIO DE MOUSSE DE NINHO
22. RECHEIO DE BRIGADEIRO DE BICO
23. RECHEIO DE BABA DE MOÇA
24. RECHEIO ALPINO
25. RECHEIO DE AVELÃ
26. RECHEIO DE COCO CREMOSO
27. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE
28. RECHEIO DE BEIJINHO TRUFADO
29. RECHEIO DE CREAM CHEESE
30. RECHEIO DE NINHO TRUFADO
31. RECHEIO DE MOÇA CREMOSA
32. RECHEIO DE TRUFADO DE ABACAXI
33. RECHEIO DE CREME DE BAUNILHA
34. RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA
35. RECHEIO DE CREME 4 LEITES
36. RECHEIO DE BRIGADEIRO BELGA CREMOSO
37. RECHEIO DE LEITE NINHO CREMOSO



DICAS . . .

ALGUMAS MARCAS DE CHOCOLATE QUE INDICAMOS:
* MAVALÉRIO 50%
* GENUINE
* SICÃO
* MELKEN

MARCAS QUE USAMOS DE CHOCOLATE EM PÓ E BARRA DE CHOCOLATE.

DURABILIDADE DE ATÉ 5 DIAS NA GELADEIRA RESERVADO EM UM RECEPIENTE E PASSADO O PLASTICO FILME .

TODOS OS RECHEIOS SÃO USADOS PARA TUDO QUE IMAGINAR DEIXANDO SEMPRE NA CONSISTÊNCIA QUE VAMOS DEIXAR A BAIXO.

POTES, CONES, TRUFAS,SOBREMESA COM FRUTAS, FATIAS,BOLOS RECHEADOS E
MUITO MAIS.

PONTO:

RECHEIOS CREMOSOS QUANDO ESTÁ BORBULHANDO RAPIDAMENTE.

RECHEIOS FIRMES O PONTO DE BLOCO, LEVANTA A COLHER E CAI EM BLOCOS SEM SE MISTURAR COM O RECHEIO DA PANELA.

RECHEIOS PREPARADOS NA PANELA MEXEDORA DEMORA EM TORNO DE 15MIN PONTO DE BLOCOS PARA CADA 2 CAIXINHAS DE CADA.

RECHEIOS CREMOSOS 12 MIN

RECHEIO DE . . .
CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

2 Lata de leite condensado
2cx de creme de leite
80 g de chocolate em pó 50%
50 g de chocolate em barra meio amargo

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado e o chocolate em pó com o auxilio de um fué até ficar lisinho acrescente o creme De leite e misture mais um pouco .
coloque a barra de chocolate e leve ao fogo médio até deixar no ponto de bloco

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
PISTACHE

INGREDIENTES

500g de brigadeiro de Ninho Firme
40g de pasta concentrada pura de pistache

MODO DE PREPARO

Misture o brigadeiro Ninho firme com a pasta de pistache até que fique uma mistura homogênea.

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
DOCE DE LEITE COM NOZES

INGREDIENTES

400g de doce de leite
2 cx creme de leite
100g de nozes trituradas

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo até dar o ponto de desgrudar do fundo da panela. Distribua em duas formas de 20cm de diâmetro.

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

MOUSSE DE . . .
FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado
100g de creme de leite
Delipaste de frutas vermelhas à gosto
10g de gelatina incolor
60ml de agua
100g de Cream Cheese
100g de chocolate branco derretido
500ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com o creme de leite no forno microondas e mexa até ficar uma Ganache bem lisa e coloque no copo do liquidificador. Acrescente o leite condensado, a pasta de frutas vermelhas (Delipaste), a gelatina previamente hidratada e derretida, o Cream Cheese e bata muito bem. Retire do liquidificador e passe para um recipiente grande e adicione o chantilly batido mexendo delicadamente. Leve para gelar.

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
DOCE DE LEITE SUAVE

INGREDIENTES

1 cx de creme de leite
1 Lata de leite condensado
197g doce de leite italac

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes.
Leve ao fogo mexendo constantemente e cozinhe até começar a soltar do fundo da panela.
O ponto deve ser o de brigadeiro de colher, pois a textura cremosa facilita aplicação do recheio na hora da montagem do bolo.

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
BRIGADEIRO DE QUEIJO

INGREDIENTES

12g de Manteiga s sal
1 Lata de leite condensado
100g de creme de leite
50g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Em uma panela,coloque todos os ingredientes mexendo constantemente até dar o ponto de brigadeiro cremoso e começar a soltar do fundo da panela.

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
NUTELLA CREMOSO

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado
1 cx de creme de leite
320ml de leite
40 g de chocolate em pó
140 g de Nutella
30g de chocolate ao leite em barra

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes.
Leve ao fogo mexendo constantemente e cozinhe até começar a soltar do fundo da panela.
Quando atingir o ponto de brigadeiro de Colher

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
LIMAO SICILIANO

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado
12g de manteiga s sal
30 ml de suco de limão siciliano
Raspas de 2 limões sicilianos
40g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e
o chocolate branco,
mexer até engrossar retire do fogo.
Adicione o suco de limão e as raspas .

Dica: Para todo Recheios que vai ao fogo
Recheios cremosos quando está borbulhando rapidamente
Recheios firmes ponto de bloco levanta a colher ele cai em blocos não se mistura com o recheio da panela.

RECHEIO DE . . .
MARACUJA CREMOSO

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado
12g de manteiga
1 cx de creme de leite
100ml de suco puro de maracujá

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado
com a manteiga, mexendo constantemente.
Quando começar a engrossar, acrescente o creme
de leite e depois o suco de maracujá.
Deixe no fogo até começar a soltar do fundo da panela.

RECHEIO DE . . .
OREO

INGREDIENTES

140g de bolachas Oreo
1 Lata de leite condensado
1 cx de creme de leite
100g de chocolate branco picados
12g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, deixe esquentar. Acrescente o chocolate branco picado, mexendo constantemente até começar a soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente as bolachas picadas.

MOUSSE DE . . .
LIMÃO

INGREDIENTES

2 Lata de Leite condensado
2 cx de Creme de leite
200 g de cream cheese
300 ml de suco de limão
12 g de gelatina incolor
Raspas de limão

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina incolor e reserve.
Bata no liquidificador o Leite condensado, o Creme de leite , o suco de limão, o cream cheese e a gelatina ja hidratada. Leve para a geladeira por 5 horas para obter a consistência de mousse. Raspas de limão opcional.

RECHEIO DE . . .
MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 lata de Leite condensado
1 cx de Creme de leite
300 ml de suco de maracujá
50 g de chantilly já batido
12 g de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina incolor e reserve. Bata no liquidificador o Leite condensado o Creme de leite , o suco de maracujá e a gelatina já hidratada. Agregue o chantilly já batido delicadamente. Leve para a geladeira por 5 horas para obter a consistência de mousse.

RECHEIO DE . . .
PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 Lata de Leite condensado
400 g de pêssego em calda
20 g de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em um processador, coloque o pêssego, o Leite condensado e o amido de milho e bata. Em uma panela, acrescente a mistura e mexa até começar a soltar do fundo.

RECHEIO DE . . .
NINHO

INGREDIENTES

2 Lata de Leite condensado
2 cx de Creme de leite
12 g de manteiga sem sal
150 g de Leite em pó Ninho
30 g de chocolate em barra branco

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Creme de leite , o Leite em pó Integral e a manteiga e a barra de chocolate branco. Mexa até começar soltar do fundo da panela.

RECHEIO DE . . .
BICHO DE PÉ

INGREDIENTES

2 Lata de Leite condensado
300 g de Creme de leite
50 g de Nesquik
20 g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Creme de leite , o Nesquik e a manteiga. Mexa até começar a soltar do fundo da panela.

RECHEIO DE . . .
CREME PÂTISSIERE

INGREDIENTES

2 Lata de Leite condensado italac
1 cx de Creme de leite
1 litro de leite
100 ml de leite de coco
3 gemas peneiradas
30 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Em uma panela, coloque a mistura batida e mexa até engrossar. Deixe esfriar para utilizar.

RECHEIO DE . . .
CREME BRÛLÉE

INGREDIENTES

3 Lata de Leite condensado italac
2 cx de Creme de leite
4 gemas peneiradas
15 g de manteiga sem sal
100 g de chocolate branco em barra
1/2 fava de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente todos ingredientes.
Mexa até começar a soltar do fundo ou atingir em ponto de blocos levanta a colher e cai em blocos
Deixe esfriar em temperatura ambiente com o plástico filme em contato.

MOUSSE DE . . .
NINHO

INGREDIENTES

395 g de Recheio de Ninho
350 g de Leite em pó
100 g de Creme de leite
100 ml de leite de coco
15 g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira todos ingredientes por 5 minutos. Leve para geladeira por 5 horas para obter a consistência de mousse.

RECHEIO DE . . .
BRIGADEIRO DE BICO

INGREDIENTES

3 Lata de Leite condensado Italac
3 cx de Creme de leite
350 g de chocolate meio amargo
40 g de cacau em pó 50%
20 g de glucose
Inserir um pouquinho de texto

MODO DE PREPARO

Na panela, acrescente todos ingredientes. Mexa até comecar a soltar do fundo . Esfrie em temperatura ambiente com o plastico filme em contato.

Obs: Para todo recheio firme o ponto é o de blocos levanta a colher e ele cai em blocos ndo se mistura com o recheio. Recheios para sobremesa potes e outras e o ponto cremoso quando ele começa a borbulhar rapidamente.

RECHEIO DE . . .
BABA DE MOÇA

INGREDIENTES

2 Lata de Leite condensado Italac
400 ml de leite de coco
4 gemas peneiradas
15 ml de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite condensado, o leite de coco, as gemas peneiradas e a essência de baunilha. Mexa até começar soltar do fundo da panela.

RECHEIO...

ALPINO

INGREDIENTES

400 g de doce de leite
1 Cx de creme de leite
450 g de Chocolate em barra ALPINO
20 g de Chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o doce de leite, o Creme de leite , o Chocolate em barra ALPINO já derretido e o Chocolate em pó 50% cacau . Mexa até que se misture. Depois leve para gelar por 2 horas antes de ser usado.

Rendimento: 900 g

RECHEIO DE . . .
AVELÃ

INGREDIENTES

2 lata de Leite condensado italac
2 cx de Creme de leite
20 g de manteiga sem sal
200 g chocolate meio amargo em barra
350 g de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Creme de leite ,a manteiga e o chocolate meio amargo. Mexa até começar a soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de avelã.

RECHEIO DE . . .
COCO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
20g de coco ralado (seco e sem ser adoçado)
20g de chocolate branco em barra

MODO DE PREPARO

1) Misturar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.

2) Levar a mistura ao fogo médio/baixo, sempre mexendo com a espátula de silicone o fundo e as laterais, é importante que o recheio não grude no fundo da panela nos primeiros minutos. Se ele começar a grudar mesmo antes da fervura, baixe o fogo.

3) Continue mexendo bem até o momento em que o recheio baixa após a fervura.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado
A mesma medida da caixinha de leite integral
80 g de chocolate em pó 50% cacau
1 colher de (sopa) de margarina
1 cx de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite
Levar ao fogo baixo, mexendo até formar um creme.
Tirar do fogo, misturar o creme de leite e mexer.
Pronto!

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
BEIJINHO TRUFADO

INGREDIENTES

2 lata de leite condensado
200g de coco ralado
160ml de leite
300g de chocolate nobre branco
150g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Hidrate o coco no leite por 30 minutos, acrescente o leite condensado e cozinhe até atingir consistência cremosa. Derreta no micro-ondas o chocolate branco e adicione o creme de leite e misture ao beijinho ainda quente. Utilize em temperatura ambiente ou gelada.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
CREAM CHEESE

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite bem gelado
1 de leite condensado bem gelado
300g de Cream Cheese
60g de leite em pó
10g de gelatina sem sabor
60ml de água

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira o leite condensado, o creme de leite, o Cream Cheese e o leite em pó até ficar um creme homo- gêneo.
Em seguida hidrate a gelatina na dgua e leve por 8 segundos ao microondas.
Acrescente a gelatina hidratada ao creme e bata mais um pouco, em seguida leve para gelar por 1h

RECHEIO DE . . .
NINHO TRUFADO

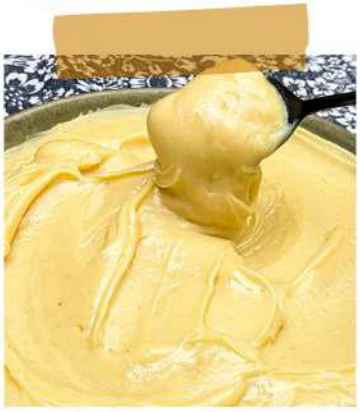
INGREDIENTES

2 Lata de leite condensado
2 de creme de leite
24g de manteiga sem sal
100g de chocolate branco
80g de leite em pó Ninho

MODO DE PREPARO

Em uma panela dissolva o leite condensado ao leite em pó, adicione o restante dos ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente e cozinhe até começar a borbulhar lentamente em blocos.
O ponto deve ser o de brigadeiro de colher, pois a textura cremosa facilita a aplicação do recheio na hora da montagem do bolo

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas



RECHEIO DE . . .
MOÇA CREMOSA

INGREDIENTES

2 lata de leite condensado
1 de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o creme de leite
e o leite condensado.
Leve ao fogo mexendo constantemente e cozinhe até
começar a borbulhar rapidamente.
O ponto deve ser o de brigadeiro de
colher, pois a textura cremosa facilita a aplicagdo do
recheio na hora da montagem do bolo

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
TRUFADO DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi pequeno cortado em cubinhos
150g de açúcar
500g de chocolate nobre branco
300g de creme de leite
2 ml de essência de abacaxi

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o abacaxi e o açúcar
(não vai água) e cozinhe por cerca de 10 a 15 minutos,
retire do fogo e coe para retirar o excesso de água
que formou durante o cozimento.
A parte derreta o chocolate, acrescente o
creme de leite, a essência.
Misture bem e junte o abacaxi já coado.
Leve para gelar até trufar.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

320ml leite
1 Lata de leite condensado
50g de farinha de trigo
2 gemas
essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela dissolva o leite, o leite condensado, a farinha e as gemas.
Cozinhe mexendo constantemente até obter um creme firme.
Retire do fogo, deixe amornar e acrescente as gotas da essência.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
CREME DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 cx de leite condensado
1 cx de creme de leite
3 paçoca rolha
20 g de chocolate branco em barra

MODO DE PREPARO

Dissolva todos os ingredientes e leve ao fogo até começar a ferver.
Para recheios cremosos desligar após começar a borbulhar muito rápido
Recheios firmes quando começar a borbulhar lentamente. Fazendo blocos com a colher

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
CREME 4 LEITES

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado
2 cx de creme de leite
200 ml de leite de coco
100g de leite pó

MODO DE PREPARO

Mistute o leite em pó e o leite condensado com o auxilio de um fué depois acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo médio até ficar cremoso.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
BRIGADEIRO BELGA CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
40g de cacau em pó Sicão 50% cacau
125ml de leite
20g de chocolate em barra

MODO DE PREPARO

1) Dissolver o cacau na panela com o leite condensado

2) Depois, acrescentar todos os demais ingredientes na panela

3) É importante manter essa ordem para o cacau não empelotar. Se você misturar tudo de uma só vez, o cacau criará bolinhas que são mais difíceis de dissolver. Se isso acontecer, utilize uma peneira para eliminar essas bolinhas de cacau, fazendo-as dissolver completamente

4) Levar a mistura ao fogo médio/baixo, sempre mexendo com a espátula de silicone o fundo e as laterais, é importante que o recheio não grude no fundo da panela nos primeiros minutos. Se ele começar a grudar mesmo antes da fervura, baixe o fogo

5) Continue mexendo bem até o momento em que o recheio baixa após a fervura;

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

RECHEIO DE . . .
LEITE NINHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
20g de leite ninho
125 ml de leite
20g de Barra de chocolate branca

MODO DE PREPARO

1) Dissolver o leite ninho na panela com o leite condensado.

2) Depois, acrescentar todos os demais ingredientes na panela.

3) É importante manter essa ordem para o leite ninho não empelotar. Se você misturar tudo de uma só vez, o leite ninho poderá empelotar. Se isso acontecer, utilize uma peneira para dissolver os grumos.

4) Levar a mistura ao fogo médio/baixo, sempre mexendo com a espátula de silicone o fundo e as laterais, é importante que o recheio não grude no fundo da panela nos primeiros minutos. Se ele começar a grudar mesmo antes da fervura, baixe o fogo.

5) Continue mexendo bem até o momento em que o recheio baixa após a fervura.

Obs: Para Recheios Firmes deixar em ponto de bloco quando levanta a colher e começa a cair em blocos.
Recheios cremosos quando está borbulhando muito rápido esse tipo de recheio ideal para potes e sobremesas

Sonho Doce
CONFEITARIA
DESDE 2017

APOSTILA LUCRATIVA

Recheios

- JOICE NASCIMENTO -

sonho_doce_confeitaria_2017
lucrecomconfeitaria.com.br